

Alimentación y cultura
 Museo de Antropología de Tenerife
 1997-1999

MUSEO
 DE ANTROPOLOGIA
 DE TENERIFE

Todos los humanos hablan una lengua, pero existe un gran número de lenguas diferentes; todos los humanos comen una comida cocida, pero existe un gran número de cocinas diferentes. La cocina es universal, las cocinas son diversas.

Cl. Fischler



Los alimentos y la comida

Como todos los seres vivos, los humanos tenemos que alimentarnos para mantener nuestras funciones vitales. Sin embargo, la alimentación es un complejo entramado de creencias, conocimientos y prácticas que mediatizan, ordenan y regulan social y culturalmente los procesos fisiológicos de la nutrición. No nos nutrimos, nos alimentamos.

Las funciones de la alimentación

Por medio de la alimentación no sólo establecemos relaciones con la naturaleza sino entre nosotros mismos. Ciertamente, nuestra naturaleza biológica determina la necesidad de comer, pero no prescribe cómo, cuándo, dónde y con quién tenemos que comer. Es por tanto la cultura la que estructura el acto de comer, al que reviste de muy diversas formas, contenidos y significados. Los alimentos desempeñan, además, muchas y muy diferentes funciones, tanto biológicas como culturales. Entre otras:

- Satisfacer el hambre y nutrir el cuerpo.
- Expresar amor y cariño.
- Premiar y castigar.
- Demostrar la pertenencia a un grupo.

Prevenir, diagnosticar y tratar enfermedades físicas y mentales.
Iniciar y mantener relaciones personales, sociales y de negocios.
Manifiestar estatus, riqueza y poder.
Simbolizar devoción.

Alimentación de ricos, alimentación de pobres

Durante los dos últimos siglos prácticamente todas las poblaciones del mundo han experimentado cambios más o menos radicales en sus patrones dietéticos. En los países occidentales estos cambios se han asociado con mejoras en los niveles de nutrición y salud pública, pero también con un aumento de las enfermedades relacionadas con la nutrición. Las variedades de alimentos, los métodos de producción y los patrones de consumo se han extendido por todo el mundo en una red cada vez más intrincada de interdependencia política y económica.

Para los países desarrollados este proceso ha significado un incremento de la diversidad y cantidad de alimentos disponibles y, por tanto, una mejora general de la dieta. Inicialmente, de estas mejoras sólo se beneficiaron las clases altas, pero progresivamente se ha extendido a un amplio espectro de la población.

Para los países no industrializados, por el contrario, los efectos han sido opuestos a la calidad alimentaria, excepto para las élites locales. Forzados a concentrarse en uno o dos grandes cultivos, estos países no sólo han perdido el control sobre la distribución de los alimentos que producen sino que han visto reducida su tradicional variedad de alimentos.

Los tres principales factores del cambio dietético.

1. Una diseminación mundial de las variedades de plantas y animales.
2. El desarrollo de un complejo de redes internacionales de distribución de alimentos y el crecimiento de industrias de procesamiento de alimentos.
3. La migración de las zonas rurales a los centros urbanos, y de un continente a otro, en una escala impredecible, con el consiguiente intercambio de técnicas y preferencias culinarias y dietéticas.

El dilema del omnívoro: preferencias y aversiones alimentarias.

Los humanos somos omnívoros. Podemos comer alimentos de origen vegetal, animal y mineral sobre los que existen pocas limitaciones biológicamente determinadas. No estamos especializados en un tipo fijo de alimentos y de regímenes, sino que obtenemos los nutrientes que necesitamos de una amplia variedad de alimentos, adaptándonos a los recursos de entornos muy diferentes. Necesitamos un mínimo de variedad de alimentos que nos proporcionen proteínas, glúcidos, vitaminas y minerales, lo que nos predispone a explorar, diversificar e innovar nuestras conductas alimentarias. Pero al mismo tiempo toda sustancia nueva encierra un peligro potencial, ya que puede ser venenosa o hacernos daño. El desconocimiento de sus efectos nos mueve a ser prudentes, desconfiados y conservadores ante las sustancias que no nos son familiares. Una tensión constante entre la tendencia a la variedad, a lo conocido -neofilia- y a ser prudentes, al temor a lo desconocido -neofobia- preside nuestra conducta frente a los alimentos. La resolución de este dilema, de esta paradoja, funda la cocina: un conjunto de reglas, normas, prácticas, clasificaciones y representaciones que determinan social y culturalmente lo que debemos comer.

Las preferencias y aversiones alimentarias están fuertemente condicionadas por las limitaciones y oportunidades ecológicas, la historia y las creencias. Ninguna sustancia comestible es rechazada universalmente. Ni siquiera el consumo de carne humana ha sido tabú en todas las culturas. Algunos alimentos que son repudiados mayoritariamente en una tradición

culinaria, son sin embargo muy apreciados en otra. Asimismo, en una misma cultura se manifiestan distintas preferencias y aversiones alimentarias.

	Comestible	No Comestible
Vaca	Europa, América,... // Cristianos,	India // Hindúes, Budistas
Cerdo	Europa, América, Oceanía,...// Cristianos	India // Judios, Islam, Budistas
Caballo	Francia, Bélgica, Japón...//	Europa, América del Norte...
Perro	Corea, China, Oceanía...	Europa, América del Norte...
Conejo	Europa,...	Gran Bretaña, América del Norte...
Rana	Francia, Asia...	Europa, América del Norte...
Insectos	América Latina, Asia, Africa...	Europa, América del Norte
Caracoles	Francia, Italia, España...	Gran Bretaña, América del Norte...
Leche	Europa, América // Budistas, Cristianos	China, Africa
Alcohol	Europa, América, China,..	Hindúes, Budistas, Islam

La cocina, las cocinas

Como actividad social, la alimentación está sujeta a determinadas reglas que regulan los comportamientos y conforman los hábitos alimentarios elaborados y transmitidos dentro de cada cultura. Pero las diferentes tradiciones culinarias tienen, sin embargo, varios elementos comunes:

1. La selección de un número limitado de alimentos básicos, principales o secundarios.
2. El uso frecuente de un conjunto característico de sabores.
3. Unas formas peculiares de preparación de los alimentos.
4. Un conjunto de reglas relativas a la aceptabilidad y combinación de los alimentos, a las comidas festivas, a las maneras en la mesa y a los usos simbólicos de los alimentos.

El consumo

La producción y consumo de alimentos son parcelas importantes de la actividad económica que a la vez inciden sobre diversos aspectos de la salud pública. Las estadísticas proporcionan datos cuantitativos de gran interés sobre el estado y las tendencias del consumo alimentario. Pero estos datos, obtenidos por medio de encuestas sobre los alimentos comprados, dejan sin respuesta aspectos básicos del consumo real.



Cuatro carros de supermercado montados sobre otros cuatro llenos de alimentos y pintados cada uno de diferentes colores, es lo primero que se presenta en esta exposición. A un lado del entarimado en el que se encuentran anclados se presentan ocho gráficos diferenciados por los mismos colores de cada carro. En ellos se indican el consumo de diferentes alimentos en Canarias y en España de tal manera que en cada uno de los carros se halla el volumen real de los alimentos que se consumen per cápita por hogar en un año.

Estos datos muestran significativas diferencias en el consumo de alimentos en Canarias respecto a la media española: menor consumo de alimentos ricos en proteínas y vitaminas y mayor consumo de alimentos ricos en glúcidos. El consumo de papas, por ejemplo, es superior al mostrado en las tablas al no incluir la producción para autoconsumo que no entra en los circuitos comerciales.

Las categorías de clasificación de los alimentos son muy genéricas, con lo que permanecen ocultas muchas de sus modalidades y características. Así, existen muchas variedades de pan, consumidos para usos distintos por personas de diferente nivel social, con precios asimismo diferentes y con valores nutricionales desiguales.

Por otra parte, alimentos comprados no significa necesariamente alimentos consumidos. Una cantidad significativa se pierde en desperdicios y sobras -algunos alimentos se utilizan sólo para "decorar" y partes de otros se rechazan por considerarlas malas o de escaso valor nutricional-.

Puesto que estas encuestas se refieren a la cantidad media por hogar, tampoco se dispone de información sobre el consumo y régimen de los diferentes miembros de la unidad familiar.

Información nutricional

Proteínas. Constituyen la principal fuente de aminoácidos que el organismo utiliza para la formación y crecimiento de los tejidos. Las proteínas constituyen más del 50% del peso en seco de los tejidos.

Carbohidratos. Son las sustancias que utiliza nuestro organismo como fuente preferente de energía. La energía que almacena es de fácil utilización por nuestras células.

Grasas. Su función principal es la de proporcionar energía. La extracción de la energía que almacenan es más lenta que en la de los carbohidratos. Las grasas son los principales componentes estructurales de las membranas celulares.

Vitaminas. Son sustancias orgánicas que actúan en cantidades muy pequeñas. Son esenciales para el desarrollo de las funciones biológicas. Nuestro organismo no puede fabricarlas en su totalidad y deben, por tanto, estar contenidas en los alimentos.

Sales minerales. Son sustancias inorgánicas indispensables para el adecuado funcionamiento de muchos compuestos orgánicos y contribuyen a mantener equilibrado el medio interno.

Agua. Es el componente más abundante de todos los organismos. Del 70% al 90% del peso total del organismo se debe al agua, en la que se disuelven o suspenden el resto de las moléculas

El sabor

Los humanos son prácticamente la única especie que llega a degustar con cierta asiduidad sustancias innatamente aversivas. La conversión de un aversión en un gusto constituye uno de los fenómenos más sorprendentes en el área de la selección humana de alimentos.

P. Rozin

La boca, puerta del cuerpo

Cuando introducimos un alimento en la boca atraviesa la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo. Es un acto trivial, pero está cargado de consecuencias y significados



A través de una cortina laminada con la imagen de una boca abierta se accede a la sala que se ha denominado “el sabor”, una de las características más definitorias de las diferentes cocinas del mundo. Así el curry se asocia con la India, la soja con la China, el aceite de oliva con el Mediterráneo, etc. De la misma manera, la cocina de Canarias tiene una cierta identidad en su sabor que está popularmente asociada a una singular salsa llamada “mojo”.

Los alimentos y los sentidos

Vista, oído, tacto, olfato y gusto, intervienen decisivamente en nuestra percepción de las propiedades sensoriales de los alimentos. Pero es con el gusto y el olfato con los que elegimos, finalmente, qué sustancias se convierten en alimentos, en la materia de nuestra carne. Al incorporar un alimento a nuestro cuerpo éste pasa real y simbólicamente a formar parte de nosotros. Somos lo que comemos, y por eso es tan decisivo saber distinguir lo que es comestible de lo que no lo es. En la boca, mediante el escrutinio del sabor de los alimentos, abrimos o cerramos la puerta del cuerpo.

Olor, aroma y gusto: el sabor

El *olor* es la percepción, a través de la nariz, de las partículas olorosas en contacto con la mucosa nasal. Estas partículas han de ser volátiles y solubles para que puedan ser detectadas olfativamente. El olfato es muy sensible, unas 10.000 veces más que el gusto.

El *aroma* es la propiedad para percibir las sustancias olorosas de un alimento una vez que éste se ha introducido en la boca. Estas sustancias se disuelven en la mucosa del paladar y la faringe y, a través de la trompa de Eustaquio, llegan a los centros sensores del olfato.

El *gusto*, o *sabor básico* es la percepción de las sustancias sápidas diluidas en la boca. Hay cuatro sabores básicos: dulce, ácido (agrio), salado y amargo. Tenemos una predisposición natural para detectar las sustancias dulces y las amargas. Esto ha tenido una gran importancia en la evolución humana, ya que las sustancias dulces son generalmente nutritivas, mientras que la mayoría de las toxinas naturales tienen un sabor amargo.

El *sabor* de un alimento es la compleja combinación del olor, aroma y gusto, y sobre el que también influyen el color y la textura. Lo que distingue a unos alimentos de otros es el sabor, no el gusto. Si probamos un alimento con los ojos cerrados y la nariz tapada sólo conoceremos su gusto; necesitamos conocer su olor y aroma para reconocerlo.

Las especias

Las especias son sustancias vegetales que se usan en pequeñas cantidades para dar sabor a las comidas. La mayor parte de las especias son originarias de los trópicos asiáticos; otras proceden de las Indias Occidentales y América Central. La cuenca mediterránea también ha producido muchas semillas aromáticas.

El uso de las especias en la cocina no se extendió a Europa hasta finales de la Edad Media, aunque se habían utilizado durante miles de años por todo Asia, Arabia y la región mediterránea. En un tiempo tan valoradas como el oro, su búsqueda influyó en el curso de la historia.



Una muestra de las especias más utilizadas en la cocina de Canarias se pueden ver y olfatear a través de unos pequeños cajones que, conjuntamente con una ficha básica de cada una, complementan este apartado.

Los condimentos

El empleo de algunas verduras, grasas, licores u hortalizas tales como el tomate, la cebolla, el ajo, el pimiento, el aceite o el vino blanco, solos o combinados, crudos o transformados, enteros o triturados, etc. constituye una importante forma de impregnar sabores singulares a los alimentos.

El mojo

"La cena que Gertrudis había servido consistió en papas y pescado salado. Esta sobria comida es el plato típico de los isleños y lo prefieren a los mejores guisados de carne. Lo sirven con mojo, salsa incendiaria compuesta de vinagre, pimentas rojas, ajos, cilantro y en algunas ocasiones se le añade aceite, pero en este caso se trata de un lujo. (...) Yo sazoné mi pescado tal como lo hacían mis vecinos de mesa. Pero tan pronto le tomé el sabor a la infernal salsa, mi paladar quedó como electrizado, tenía fuego en la garganta y me corrían las lágrimas". (S. Berthelot, Primera estancia en Tenerife (1820-1830))

El paisaje agrario

El archipiélago canario es un pequeño territorio de unos 7.447 km² que, debido a su situación geográfica, climatología y geomorfología, presenta una gran diversidad ecológica y biológica. Esta diversidad natural se ha incrementado, a lo largo de siglos, con la introducción de numerosas especies domesticadas en su mayoría destinadas a la producción de alimentos.

Una de las características más notorias del paisaje insular, especialmente en las islas de mayor relieve, es la disposición vertical de distintos pisos ecológicos, que van superponiéndose desde el mar hasta la cumbre, cada uno con peculiares condiciones de clima, suelo y vegetación. Asimismo, las elevadas alturas dan lugar a una acentuada diferencia entre la vertiente norte (barlovento) y la sur (sotavento).

Estos factores han marcado históricamente las prácticas agrícolas tradicionales. Los saberes y estrategias campesinas han tratado de optimizar las actividades productivas combinando los recursos de estos diferentes pisos ecológicos. En la isla de Tenerife, en particular, esta interacción entre las condiciones ecológicas, la diversidad biológica y las prácticas culturales ha dado lugar a varios tipos de aprovechamientos agrícolas

La agricultura, históricamente la principal actividad económica de Canarias, ocupaba al grueso de su población que durante siglos roturó y cultivó una parte considerable de la superficie útil de las islas. En las pasadas décadas, el sector servicios -en especial el turismo-, ha ido absorbiendo a la mayoría de la población activa. Esta reorientación económica, junto con la presión urbanística, ha provocado un notable descenso de las tierras cultivadas con el consiguiente incremento de las importaciones de alimentos.

Las verduras

Los cultivos ordinarios

Una visión tópica de la agricultura canaria, vista únicamente desde la perspectiva de los productos agrícolas de exportación -vino, cochinilla, plátano, tomate y papas-, ha oscurecido la importancia histórica de la agricultura de subsistencia. Destinados al abastecimiento del mercado interno, en las islas se han cultivado una gran variedad de productos, denominados genéricamente *cultivos ordinarios*, siempre presentes en la alimentación y definitorios de la cultura culinaria de la población.

Puchero y potajes.

Las hortalizas -las verduras-, aunque con un desigual consumo, forman parte de muchas preparaciones culinarias de las islas, entre las que destacan el *puchero* y una gran variedad de potajes.

El puchero es un tipo de cocido que se consume como plato único y en el que intervienen las carnes, las legumbres -garbanzas-, una amplia variedad de hortalizas -bubango, habichuelas, calabaza, col, cebolla,...-, junto a las piñas de millo, papas, batatas y, en ocasiones, peras. El contenido de grasas y carnes ha disminuido en las últimas décadas en beneficio de las papas y las hortalizas. El caldo del puchero, mezclado con gofio -*escaldón*-, se suele comer aparte; los restos del puchero -el *tumbo*- al día siguiente.

Los potajes, en los que generalmente están presentes las papas, se conocen por la hortaliza principal que le da su peculiar sabor y textura -de berros, de coles, de calabaza,...-, y se consumen como primeros platos.

El plátano

Durante todo el siglo XX el plátano ha sido el principal cultivo de exportación de Canarias. Originario del Sudeste de Asia, exploradores portugueses lo trajeron a Canarias en el siglo XV desde la costa occidental de Africa. Pero no fue hasta finales del siglo XIX cuando se inició su cultivo a gran escala.



Aunque no por la riqueza de sus formas de consumo, el plátano se convirtió en la fruta canaria por antonomasia, en un símbolo. La variedad de souvenirs donde el plátano es el motivo central refuerza esta imagen tópica de las islas. Ellos expresan también el ser "aplatanados", una visión estereotipada, que oscila entre el carácter sosegado y la indolencia, que fuera de las islas se atribuye a los isleños.

La primera expansión del cultivo se debió a los comerciantes británicos asentados en las islas, quienes iniciaron las plantaciones y las primeras exportaciones al Reino Unido, al que se dirigió toda la producción hasta la I Guerra Mundial (1914). Posteriormente se exportaron a Francia importantes contingentes.

Las frutas

Las frutas siempre han estado presente en la alimentación humana. Desde siempre también han tenido una poderosa fuerza simbólica. En nuestra tradición cultural, la manzana, la fruta del paraíso, representaba lo prohibido y ceder a la tentación de comerla fue la manifestación misma del pecado original. Aún así, en el mundo moderno, y a pesar de que su producción está en buena medida industrializada, la fruta sigue siendo, la expresión de lo “natural”. De lo no manipulado, de lo no contaminado.

Antiguamente evocadoras de la belleza y de la sensualidad, son asimismo el soporte de muchas metáforas contemporáneas de lo exótico, de las tierras vírgenes.

Las frutas estimulan todos nuestros sentidos. Nos aseamos, nos perfumamos con frutas, limpiamos con frutas, nos rodeamos de objetos con formas de frutas y muchos alimentos sólo cobran identidad por la fruta o el sabor de la fruta que le añadimos.

Ácidas o dulces, verdes o maduras, naturales o transformadas, de verdad o de mentira...pasión por la fruta.



Dispuestos en tres frutereros se encuentran numerosos objetos que, bien por su forma, bien por su contenido, tienen como reclamo principal la fruta. Esponjas en forma de sandía, jabones en forma de manzanas, velas con forma de fresa, chocolates con sabor a uvas, desinfectantes con olor a limón, vestidos con estampados de frutas...

La papa

La patata puede desempeñar, y a menudo lo hace, un doble papel: el de alimento nutritivo y el de arma forjada para la explotación de un grupo más débil en una sociedad mixta.

R.N. Salaman

De origen andino (Perú, Bolivia), donde se cultiva desde hace más de 2000 años, la papa fue traída a Europa por los colonizadores. En los últimos dos siglos su cultivo se ha extendido a todo el mundo y ocupa un lugar privilegiado en la alimentación de muchas poblaciones.

La papa, por la extensión de su cultivo, adaptación a los distintos ecosistemas insulares, importancia económica y arraigo en las costumbres culinarias, es uno de los alimentos que más caracteriza la dieta de la población canaria.

Tuvo una temprana introducción en Canarias, probablemente en el siglo XVI. Pero desde el siglo XVIII, cuando su cultivo comienza a expandirse, se incorporó progresivamente a la dieta de las clases populares hasta convertirse en un alimento básico. En los platos únicos como el puchero, en los primeros platos como los potajes, acompañando a la carne o al pescado, incluso en los postres, la papa ocupa el centro de la cocina canaria. Así, "papeo" designa a la comida en general, e "ir a papear" es ir a comer. Ingrediente fundamental en todas las comidas cotidianas, está también presente en las comidas festivas y en las celebraciones.

La carne

Puesto que la carne es el alimento más prestigioso y universalmente deseado por los seres humanos, es también el alimento más deseado por los dioses.

M. Harris

La dieta de nuestros ancestros más remotos fue de frutas y vegetales -frugívora-, pero desde hace miles de años la carne ha ocupado un lugar privilegiado en la alimentación humana. La carne es, para la mayoría de las culturas, el alimento preferido y más altamente valorado. Las sustancias de origen animal son ricas en proteínas, grasas, vitaminas y minerales, nutrientes esenciales que nuestro organismo asimila con facilidad y los hace especialmente apetecibles frente a otro tipo de alimentos.

Carne es, en muchas lenguas, sinónimo de comida. Las viandas, que originalmente designaban a los alimentos en general, se fueron asociando preferentemente a la carne. En algunas culturas incluso, hay un término para el hambre y otro específico para el "hambre de carne". La "carne de los pobres" ha denotado también a todos aquellos alimentos cuyo consumo por las clases populares equivalía al de la carne en las clases altas.

El consumo de alimentos de origen animal, que distinguía socialmente a los estratos superiores, se ha generalizado a la mayoría de la población. Coincidiendo con el desarrollo de las industrias agroalimentarias y con los valores sociales dominantes, el acceso a la carne se ha democratizado en los países ricos y es el modelo a imitar en los países pobres.

La nuestra es una cultura carnívora.

Hamburgueserías, pizzerías, creperías, sandwicherías, zumerías,... Los restaurantes de comida rápida (fast-food) se han popularizado en todo el mundo. Las hamburgueserías, con su mecánica organización en la preparación y servicio de la comida y la vertiginosa forma de consumirla, marcaron la pauta para otros muchos productos -pizzas, tacos mexicanos, comida china-. Estos alimentos "étnicos", originalmente distintivos de algún país o minoría, son ya alimentos de la población en general.

La hamburguesa ha tenido una larga historia hasta convertirse en el arquetipo de la carne en el mundo contemporáneo. En el siglo XIV, en Hamburgo, Alemania, las carnes de baja calidad se preparaban cocidas y muy especiadas. Cuando se introdujo en Inglaterra en el siglo

XIX, el Dr. Salisbury popularizó la carne picada, el "Salisbury steak". Hacia 1880, emigrantes ingleses y alemanes la llevaron a Estados Unidos. En 1916 ya se vendía en un sandwich, su presentación actual.

La hamburguesa, la comida rápida, símbolo de los nuevos hábitos alimenticios, nos hace retornar a lo que en la cultura occidental ha significado poco refinamiento, higiene y distinción: volvemos a comer con los dedos.



La información sobre la carne, sobre sus tabúes, simbolismo, la sangre o la matanza se proporciona en soportes que emulan los despieces que aparecen en las carnicerías.

Pero los alimentos de origen animal, siendo los más deseados, son al mismo tiempo los más aborrecidos. En todas las culturas están sujetos a numerosos y distintos tabúes, prohibiciones, reglas y normas que regulan su consumo. Considerados generalmente como resultado de creencias caprichosas e irracionales, los tabúes contra la carne responden a complejos fenómenos en los que interactúan factores ecológicos, presiones económicas, convicciones religiosas y principios morales. Desde la tradición occidental, donde no existen prohibiciones explícitas sobre la carne, resulta incomprensible porqué otras gentes no comen vaca, aborrecen el cerdo o creen que el pollo es contaminante. Pero nos parece abominable que otros coman perros o les gusten los insectos. Nosotros también tenemos tabúes.

La contradictoria relación con la carne, apetecida y aborrecida, ansiada y prohibida, está cargada de significados. Cazar o sacrificar animales para ser comidos representa desde hace miles de años el principio del poder humano sobre la naturaleza, su superioridad sobre el resto de los seres vivos. En el mundo moderno, donde este dominio se ha convertido en un principio moral y en modelo de comportamiento, comer carne es la expresión de la autoridad humana sobre el orden natural.

Pero, paradójicamente, en la propia cultura occidental aumenta el respeto y el reconocimiento de los animales como seres sensibles, la reconsideración de nuestras relaciones con la naturaleza y la pérdida de prestigio de la carne. La "humanización" de los animales nos reprime el deseo de comerlos y el declive de la popularidad de la carne quizás sea un anuncio de nuevos valores sociales y morales.

De la mesa han desaparecido los animales presentados enteros, como si fuesen trofeos - las aves reconstruidas con sus plumas, los cerdos con la manzana en la boca-, y en las carnicerías se ven cada vez menos cabezas de ternera adornadas con perejil o animales enteros desollados. La carne que comemos se aleja cada vez más del animal vivo. Disfrazada, camuflada, desanimalizada, poco nos recuerda ya su origen.

Carne y vegetales, masculino y femenino: la carne tiene poderosas connotaciones con el sexo. Está asociada a la virilidad, la fuerza física, la acción, el alimento de los hombres. Los vegetales son pasivos, inactivos, inmóviles, insípidos; el alimento de las mujeres.

La sangre es, aún en mayor medida, la representación del poder y de la fuerza, la esencia y el principio vital. Más que ninguna otra sustancia de origen animal, la sangre está rodeada de restricciones sobre su uso y consumo. Los animales deben ser desangrados antes de comer su carne. La sangre es demasiado "poderosa" para ser ingerida. Sin embargo, es consumida de distintas formas en diferentes culturas.

Comer carne implica matar al animal y este acto, violento al tiempo que inevitable, conlleva una formidable carga de turbación y culpa. Necesitamos alejar la muerte y lo conseguimos regulándola y ritualizándola. A los animales que comemos no los matamos, los sacrificamos. Este sacrificio requiere lugares específicos y especialistas. Pero de los altares de la antigüedad a los modernos mataderos, el sacrificio de animales pasó de ser una celebración pública a una actividad oculta, casi invisible. A la muerte, en ambos casos, sigue el reparto de la carne, la instauración del orden social: qué y con quién come cada uno.

[Fondo del panel: cita bíblica]

Animales "puros" e "impuros"

"1. Yavé, Dios de ustedes, los tiene por sus hijos.

No se hagan incisiones ni se corten el pelo en la frente por un difunto. 2. Pues tú eres un pueblo santo y consagrado para Yavé, quien te ha escogido entre todas las naciones que hay sobre la tierra, para que seas el pueblo que le pertenece.

3. No comerán nada que sea impuro. 4. Estos son los animales que podrán comer: el buey, la oveja y la cabra, 5. el ciervo, la gacela y el gamo, la cabra montés, el antílope, el búfalo y la gamuza. 6. Y todo animal rumiante de pezuña hendida en dos mitades, lo pueden comer.

7. Sin embargo, de entre los rumiantes que tienen la pezuña hendida, no podrán comer de los siguientes: camello, liebre y conejo, que rumian, pero no tienen la pezuña hendida [en dos mitades]; los tendrán por impuros. 8. Tampoco comerán carne de cerdo que tiene la pezuña hendida, pero no rumia, lo tendrán también por impuro. No comerán su carne ni tocarán su cadáver

...

20. Coman todo aquello que es limpio. 21. No coman de ningún animal hallado muerto. Se lo darás al forastero que reside en tu ciudad o bien lo venderás a un extranjero. Porque tú eres un pueblo consagrado a Yavé. No cocerás el cabrito el la leche de su madre." (Deuteronomio 14,1-8; 20-21. Antiguo Testamento)



Dos peceras en funcionamiento con una imagen de un congelador con pescado en una y una variedad de latas en otra, expresan la idea de que comer pescado fresco resulta en realidad más una ilusión que un hecho ya que, en la práctica, el consumo de este producto transformado o en conserva está mucho más extendido de lo que comúnmente se cree.

La leche y los lácteos

Todos los mamíferos se alimentan durante las primeras etapas de la vida con la leche materna. En los humanos, la lactancia ha tenido además una importancia histórica y cultural de primer orden. La aparición de los productos alimenticios infantiles retrajo la práctica de la lactancia materna, pero es creciente su reivindicación social y el reconocimiento de sus ventajas nutricionales e inmunológicas. La leche es, ciertamente, un alimento muy completo, conteniendo grasas, proteínas, vitaminas y calcio. Sus virtudes nutricionales han sido durante miles de años apreciadas por muchas culturas. En Occidente es incluso considerada como el alimento ideal.

Sin embargo, a medida que nos vamos haciendo adultos perdemos progresivamente la capacidad para digerir la lactosa, el azúcar de la leche. A diferencia de otras aversiones y preferencias alimentarias que están construidas culturalmente, la intolerancia a la lactosa es uno de los pocos ejemplos donde interactúan factores biológicos y culturales. De hecho, muchos grupos humanos son genéticamente intolerantes a la lactosa, y este rechazo se refuerza culturalmente no incorporando la leche a la dieta. Por el contrario, en los grupos donde los adultos son capaces de digerirla, la leche se convirtió en uno de los alimentos culturalmente preferidos.

En la gran variedad de productos elaborados con leche fermentada -queso, yogur, kéfir...- se reduce el contenido en lactosa siendo, por tanto, mejor tolerados por los adultos.



Los productos lácteos y la elaboración artesanal de queso conforman el apartado en el que se explican problemas relacionados con la insuficiencia a la lactosa en diferentes culturas o las distintas tecnologías aplicadas en el tratamiento de la leche. Cuatro cántaras de aluminio como las que se utilizan para el transporte de la leche, hacen las veces de paneles.

Las principales fuentes de leche para consumo humano proceden de vacas, búfalas, cabras, burras, yeguas, ovejas o camellas. Sustituyendo o complementando a la leche materna, mamar directamente del animal ha sido además una práctica frecuente.

La vía láctea

La leche es un alimento muy perecedero e, históricamente, ha sido muy susceptible a la adulteración. Desde el siglo XIX, la necesidad de alargar el tiempo de conservación y las demandas de garantías en su higiene provocaron cambios radicales en el tratamiento, envasado y controles de calidad tanto de la leche como de sus derivados.

El queso

En Canarias se producen muchos tipos de quesos, cuyo consumo se ve sensiblemente incrementado con los de importación. El queso artesanal, elaborado tradicionalmente a mano, está dejando paso al industrial debido a las normativas sobre su producción. Este proceso se compone de varias fases hasta obtener un producto que durante siglos ha estado presente en la dieta de los canarios y que sigue siendo muy apreciado.

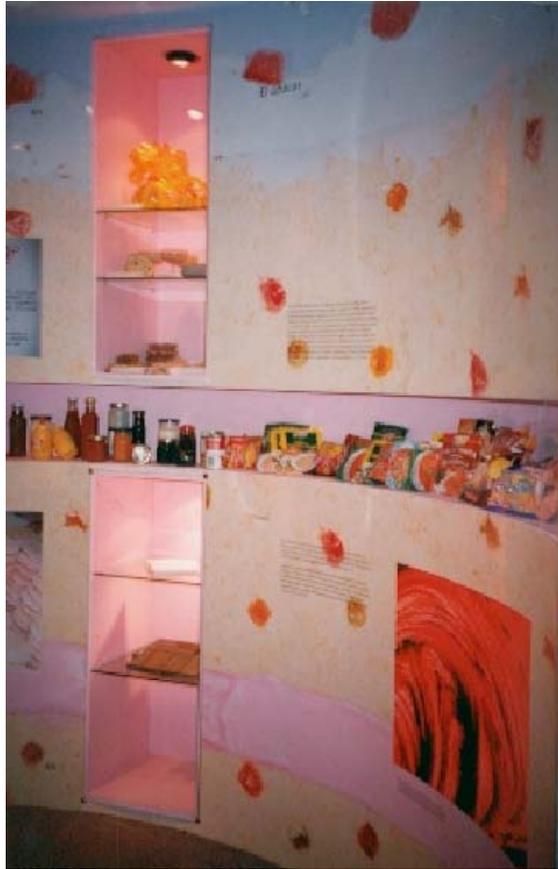
El azúcar

Los cada vez más variados usos del azúcar y el desarrollo de su consumo coincidió con cambios vitales en la modernización de los hábitos alimentarios y de la dieta.

S. Mintz

La atracción de lo dulce

Todas las culturas realizan una selección de entre los productos potencialmente comestibles disponibles en su medio ecológico y social. Pero la preferencia por los alimentos dulces es compartida por todos los humanos, que de manera innata detectamos en ellos sustancias altamente energéticas. A diferencia de otros alimentos para los que necesitamos "aprender" a degustar, tenemos predisposición a buscar alimentos dulces y, una vez descubiertos, los incorporamos rápidamente a la dieta.



Una reproducción del interior de una tarta ofrece información sobre el azúcar, las preferencias innatas por lo dulce, repostería tradicional, miel y chocolate, el azúcar "invisible" que consumimos en productos no dulces en los que resulta difícil advertir su presencia, etc.

La miel

La miel es el edulcorante más antiguo, utilizada durante milenios por muy distintas culturas. A partir del siglo XVIII el azúcar -sólida, blanca y refinada- sustituyó a la miel -líquida, dorada y natural-. Las historias de la miel, la caña de azúcar, el azúcar de remolacha, los siropes ricos en fructosa en la lucha por la hegemonía de las sustancias edulcorantes revelan tanto los opuestos intereses de los productores como la marcada tendencia de los humanos por lo dulce. La elaboración artesanal y local de la miel dio paso a la muy organizada, disciplinada e internacional producción del azúcar. Convertida en una necesidad cotidiana, barata y fácil de obtener, con el azúcar se inició la era de la producción industrial.

El poder del azúcar

Hasta principios del siglo XIX en que comienza a generalizarse su consumo, el azúcar fue considerada una sustancia de uso medicinal y un condimento, conocida en la Europa medieval como la "sal india". Aunque la caña de azúcar la introdujeron los árabes en el Mediterráneo, es originaria del sur del Pacífico, de donde pasó a la India y a China. Pero fue la expansión colonial europea en América la que convirtió al azúcar en una mercancía estratégica y su producción en objeto de intervención política y económica.

El trabajo esclavo en las plantaciones de las Antillas permitió una producción masiva de azúcar y ésta, producida a bajo coste llegó a ser un alimento común de las clases trabajadoras europeas, el "alimento de los pobres". De esta forma, las clases bajas pudieron imitar el uso del azúcar por las clases altas, un lujo durante los siglos anteriores, al tiempo que se extendían las formas de consumirla: leche condensada, chocolate, dulces, galletas,...

Ingenios y trapiches. La caña de azúcar en Canarias

Madeira y Canarias supusieron un capítulo relevante de la expansión del cultivo de la caña y de la producción de azúcar. En Canarias comenzaron las primeras plantaciones a finales del siglo XV. La elaboración de azúcar en los ingenios, un proceso complejo que requería una alta especialización en sus distintas fases, estuvo al comienzo dirigida por operarios de Madeira. La caña fue el cultivo más importante hasta principios del siglo XVII, instalándose ingenios en Gran Canaria, Tenerife, La Palma y La Gomera. Tras su implantación en América, fue desapareciendo hasta quedar reducido a un cultivo marginal.

El azúcar fue así la antesala de la expansión colonial, la esclavitud, la deforestación, el inicio de una nueva era de relaciones comerciales y económicas, la cara amarga de lo más dulce jamás producido.

Placer y vicio, la ambivalencia del azúcar

Frente a las recomendaciones de médicos y autoridades sanitarias para limitar el consumo de azúcar, éste no ha dejado de aumentar en todo el mundo. Aunque en los países ricos ha disminuido en los estratos altos de la población, la cantidad per capita es aún dos veces mayor que la media mundial. Este estancamiento no ha significado menor demanda de alimentos dulces en forma de innumerables tipos de golosinas, chocolates, gomas de mascar...

Los alimentos dulces nunca fueron platos principales en las culturas culinarias occidentales, pero están siempre presentes en la vida cotidiana y en las celebraciones. Recurrimos a los dulces, al azúcar, para expresar amor y cariño, amistad y reconocimiento. Imagen de la sensualidad, el extremado placer de lo dulce se asocia al mismo tiempo a sentimientos contrapuestos, ya que en nuestra cultura cualquier placer en exceso se considera un vicio. Los adultos vigilan a los niños para que no coman demasiados dulces -les dosifican el placer-, y se los autolimitan ellos mismos -se controlan el placer-. El azúcar, una de las pocas sustancias químicamente puras que los humanos consumimos regularmente es, sin embargo, la que más expresa simbólicamente el peligro y el pecado.

La pasión por lo dulce

El uso del azúcar en Canarias ha sido históricamente muy notorio, influido primero por la disponibilidad de una producción local y reforzado luego por las tendencias más generales en las dietas y las costumbres culinarias desde el siglo XVIII. Los productos de repostería y confitería tradicionales muestran la gran variedad y la especial relevancia del azúcar en la cultura gastronómica de las islas. Nos ven y nosotros mismos nos vemos como golosos.

La comensalidad

En las maneras en la mesa no hay nada puramente natural. Los cambios en las estructuras sociales y en las relaciones humanas configuran la evolución y la particular forma de alimentarnos, compartir la comida y codificar simbólicamente los alimentos.



La idea de la sobremesa, de la comensalidad, las maneras o los protocolos y estilos de servir la mesa se hallan expuestas en una caja de luz. Esta consiste en una foto de una mesa preparada con siete servicios y en cada uno de los platos se encuentra la información relativa a estos temas. Es un cuarto oscuro en donde se pueden apreciar diversas imágenes de la evolución de la mesa a través de la historia del arte que se proyectan en una pantalla, en donde se activa el sonido de platos y cubiertos de varios comensales y en donde el visitante ha de manipular un interruptor que se corresponde con cada plato si desea ver ilustraciones del texto que se le proporciona.

Las fuentes y las bandejas son ovaladas o angulares, el plato es circular. En las fuentes se disponen los alimentos que compartimos, de donde todos comemos. En el plato, la porción de comida es exclusivamente para una única persona. Su circularidad simboliza la individualidad, la parte del todo dividido. Pero, al mismo tiempo, en una mesa los platos deben ser iguales, la expresión de la comunión, de los que comen juntos.

El tenedor tiene una corta historia frente al cuchillo y la cuchara, que se han empleado durante miles de años. Hasta el siglo XVI en Europa sólo los dedos eran dignos de tocar los alimentos. El uso del tenedor, un utensilio que hace de mediador entre el alimento y la boca, se consideró inicialmente una extravagancia aristocrática y no una medida higiénica. Desde el siglo XVIII, imitando las maneras cortesanas, fue adoptado por todas las capas sociales. Su vulgarización invirtió el carácter de la antigua costumbre de comer con los dedos, que comenzó a tenerse por sucia, antihigiénica y grosera.

Las antiguas servilletas, grandes como toallas, redujeron considerablemente su tamaño tras la introducción del tenedor. Al tiempo, su uso como el de los otros utensilios evolucionó gradualmente, pero siempre regulada por normas muy precisas.

"No es honesto servirse de la servilleta para secarse el rostro; aún lo es menos utilizarla para frotarse los dientes y constituiría una de las faltas más graves para la civilidad utilizarla para sonarse la nariz. El uso que puede y debe hacerse de la servilleta cuando está en la mesa consiste en servirse de ella para

limpiarse la boca, los labios y los dedos, si están grasientos, para desengrasar el cuchillo antes de cortar el pan y para limpiar la cuchara y el tenedor cuando uno los haya usado" (De la Salle, 1729)

Comían con los dedos, bebían de la misma copa, se sonaban en la mesa, escupían en el suelo. Las cosas antaño permitidas están hoy prohibidas. Los comportamientos diferentes a los nuestros los consideramos desagradables, repugnantes y nauseabundos.

En cada época y en cada sociedad se definen las reglas que rigen cómo debemos sentarnos, hablar y comer en la mesa. Más que por necesidades biológicas o de salud, la lenta adopción de los "buenos modales" constituyó un proceso de civilización. En la historia de nuestra cultura este proceso representa la diferenciación entre los grupos altos y los bajos, y la búsqueda incesante de distinción, estatus y prestigio.

Aunque los que se sientan en la misma mesa comparten la comida, en la sociedades jerárquicas los comensales mantienen su rango. El poder, real o imaginado, se muestra en la mesa mediante las reglas y normas que regulan la "distancia" entre los comensales. Distancia real y simbólica, entre señores y siervos, hombres y mujeres, adultos y niños, anfitriones e invitados. Al sentarnos a la mesa reproducimos simbólicamente la estructura de la sociedad.



Mesa a la francesa



Mesa a la rusa

A comienzos del siglo XIX se produce un cambio radical en la manera de servir la mesa. Hasta esa época fue habitual el servicio "a la francesa": todos los platos de cada servicio de que conste la comida son presentados en la mesa, en fases sucesivas, tal como han sido preparados en la cocina. Una vez contemplados por los invitados, se retiran y se sirven las raciones individuales

En el servicio "a la rusa", por el contrario, los platos son presentados según un orden preestablecido -el menú-, pero ya dispuestos desde la cocina en raciones individuales.

Los invitados, en el servicio "a la francesa", deben ser activos eligiendo porciones de entre los platos exhibidos. En el servicio "a la rusa" permanecen pasivos y todos comen la misma comida. Dos maneras de servir, el tránsito de la mesa moderna a la contemporánea.



MUSEO
DE ANTROPOLOGIA
DE TENERIFE

Dirección, concepción y textos

Fernando Estévez González

Montaje y documentación

Fernando Estévez González
Teresa Henríquez Sánchez
Pedro Díaz Rodríguez
Ángel Alemán de Armas
Alberto García Quesada
Juan de la Cruz Rodríguez
Inmaculada Cano Méndez

Diseño gráfico y mobiliario

Ofelio Serpa

Colaboraciones

Antonio Blánquez Bacallado
Juan Caballero Fernández-Palacios
Cipriano Carrillo González
María García Morales
Homersindo Gutiérrez
Diego Juliano Loqui
Ian Martín Díaz
María Mir Payá
Patricia Vara Mora
Néstor Yanes Díaz

ORGANISMO
AUTÓNOMO DE
MUSEOS Y CENTROS

